



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMASI

Ergun Köknar

1 kg. yerelması
1 adet havuç
1 baş soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar limon suyu
Dereotu

Yerelmalarını yıkayıp ayıklayınız. Aynı boyutta kuşbaşı doğrayınız. Çok iri parçalar olmamasına dikkat ediniz. Havucu kazıyıp, tavla zarı büyüklüğünde küçük küçük doğrayınız. Soğanı, yemeğin içinde belirgin olmaması için, rendeleyiniz. Tencereye soğanı, yerelmasını ve havuçları koyunuz. Üzerine zeytinyağını dökünüz. Şekerini, tuzunu ilave ediniz. Pirinçleri yıkayıp ekleyiniz. İki bardak sıcak su ilave edip, karıştırınız. Tencerenin ağzını kapatıp, hafif ateş üzerinde pirinçler uzayıncaya kadar pişiriniz. Yerelması, yumuşayınca tencereyi ateşden indirip soğumaya bırakınız, iyice soğuyunca servis tabağına dökünüz. Dereotunu çok ince kıyıp üzerine serpiniz. Bir süre bekletip, ikram ediniz.